

Kuerbis - Brot (Mit Aepfeln und Nuesse)

Kategorien: Backen, Brot, Kuerbis, Dickmilch

Zutaten für: 1 Brot

30	Gramm	Hefe
125	Gramm	Wasser, lauwarm
1	Essl.	Honig
650	Gramm	Weizen; fein gemahlen
200	Gramm	Kuerbis
100	Gramm	Aepfel
60	Gramm	Nuesse; gerieben
1/2		Zitrone; Saft
1	Schuss	Zimt
1	Schuss	Nelken
150	Gramm	Dickmilch
2	Teel.	Salz

Anleitung:

Die Hefe in dem Wasser auflösen. Den Honig und die Hälfte des Mehls zufügen, gut durchkneten und ca. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Inzwischen den Kuerbis schälen und grob raspeln. Den Apfel grob raspeln. Den Kuerbis, die Äpfel, die Nuesse, den Zitronensaft und die Gewürze mischen. Mit den restlichen Zutaten zu dem Vorteig geben. Das restliche Mehl mit dem Salz dazugeben. Den Teig in einer Schüssel etwa 5 Minuten kneten. Anschliessend 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig entweder zu einem Laib formen oder in eine gefettete Kastenform füllen.

Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Das Kuerbisbrot auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 210 Grad (Ober- Unterhitze) ca. 50-60 Minuten backen, bis sich das Brot beim Gegenklopfen hohl anhört.

Gleich zu Beginn des Backvorgangs ein flaches Schälchen mit kochendem Wasser auf den Backofenboden stellen.